



สำนักงานเกษตรจังหวัดน่าน

การผลิตกาแฟด้วยกระบวนการ HONEY PROCESS



การแปรรูปเมล็ดกาแฟ (Coffee Process) คือ
กระบวนการตั้งแต่เก็บเกี่ยวผลกาแฟจากต้น
ที่เรียกว่า “กาแฟเชอร์รี่ (Coffee Cherries)”
สู่เมล็ดกาแฟที่พร้อมจะคั่ว ที่เรียกว่า “กาแฟเขียว (Green bean)”



1

เก็บเมล็ดสุกเต็มที่
มีปริมาณน้ำตาล
25-28 Brix



2

ล้างทำความสะอาด
แยก Defect ออก
และสีเปลือกเชอร์รี่ เพื่อให้ได้
กาแฟกะลา (Parchment Coffee)

3

หมักแบบไม่มีออกซิเจน
(Anaerobic Fermentation)
ที่อุณหภูมิ 20-25 °C
ระยะเวลา 3-4 วัน
จน pH = 3.5-4



4

ตากกลางแจ้ง
ลดความชื้นเหลือ
ประมาณ 20 % และยับยั้ง
กระบวนการหมัก



5

เก็บในถุง Green Grain Pro
และซ้อนด้วยกระสอบ ป้องกัน
ความชื้นย้อนกลับ วางไว้
บริเวณที่มีความชื้นต่ำและห่าง
จากแสงแดด บ่มตัวอย่างน้อย
4 เดือน ให้รสหวานจากเมือกที่
แห้งติดกะลาซึมเข้าไปข้างใน
ทั่วทั้งเมล็ด



6

กาแฟกะลา
(Parchment
Coffee)
ให้เป็นกาแฟเขียว
(Green Bean)
ที่พร้อมนำไปคั่ว



Reference

1. งานวิจัย การแปรรูปกาแฟสด 100% ของเกษตรกรในพื้นที่อำเภอเมืองน่าน
2. Coffee De Hmong กาแฟ เดอ ฮัง
3. www.sch-coffee
4. www.coffee-education.com
5. www.siamcoaster.com
6. www.coffeeexpressholland.com
7. คู่มือ green grain pro จาก www.grainpro.com, www.hilokoff.shop